※受付番号：

※協議会記入欄

（別記様式第３号）

平成　年　月　日

　一般社団法人健康ビジネス協議会

　　代表理事　会長　吉田　康　様

団体名

代表者職・氏名　　　　　　　　　　印

高圧加工食品認証制度　認証の更新に係る届出書

　一般社団法人健康ビジネス協議会高圧加工食品認証制度実施要領第11の規定に基づき、関係書類を添えて届け出ます。

記

１．更新を届け出る商品点数：　　点

【添付資料】　提出する資料の□にチェックするか、□を黒く塗りつぶしてください。

□① 高圧加工食品認証制度更新に係る商品等（別紙４）

□② 高圧加工食品認証制度の認証を更新する商品の概要（別紙５）※

□③ 高圧加工食品認証制度申請（更新・変更）商品の高圧加工に関する説明資料（別紙３）※

□④ その他、補足説明資料

　　ただし、②～④の添付書類については、認証申請書（別記様式第１号）及び認証マーク・認証番号の表示に係る届出書（別記様式第２号）に添付した書類から変更がない場合は、省略することができる。（省略した添付資料がある場合は、該当項目に二重取り消し線を引いてください。）

※届け出る商品１点に付き１枚作成すること。

（別紙４）

高圧加工食品認証制度更新に係る商品等

１．届出団体情報

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| （ふりがな）届出団体名 |  | （ふりがな）代表者職･氏名 |  |
| 住所（所在地） | 〒 | 電話番号 |  |

２．担当者情報

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| （ふりがな）担当者職・氏名 |  | 電話番号 |  |
| メールアドレス |  | ＦＡＸ番号 |  |

３．更新する認証商品

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 認証商品名 | 作用※ | JANコード | 認証番号 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

※更新する商品において、高圧加工により高付加価値化をもたらす作用を以下の番号で記入してください。（複数該当する場合は、代表的な作用を一つ記入してください。）

　　１　微生物制御

　　２　食品成分の変化

　　３　物性変化

（別紙５）　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　団体名：

高圧加工食品認証制度の認証を更新する商品の概要

１．更新する商品の情報

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 商品名 | 作用※ | JANコード | 認証番号 | 商品の概要 |
|  | □１　微生物制御□２　食品成分の変化□３　物性変化 |  |  |  |

　　※更新する商品において、高圧加工により高付加価値化をもたらす作用の□にチェックするか、□を黒く塗りつぶしてください。（複数該当する場合は、代表的な作用一つに記入してください。）

２．更新する商品の画像

|  |  |
| --- | --- |
| 表面 | 裏面 |
|  |  |

※認証マークの表示予定位置等に関する説明を付け加えること。

（別紙３）

高圧加工食品認証制度申請（更新・変更）商品の高圧加工に関する説明資料

団体名：

１．申請（更新・変更）する商品名等

|  |  |
| --- | --- |
| 商品名 | 作用※ |
|  | □１　微生物制御□２　食品成分の変化□３　物性変化 |

※申請（更新・変更）する商品において、高圧加工により高付加価値化をもたらす作用の□にチェックするか、□を黒く塗りつぶしてください。（複数該当する場合は、代表的な作用一つに記入してください。）

２．高圧加工実施者に関する情報

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| （ふりがな）実施団体名 |  | （ふりがな）代表者職・氏名 |  |
| 住所（所在地） | 〒 | 電話番号 |  |

３．高圧加工を施す食材・食品名

|  |
| --- |
|  |

※食材に高圧加工を施す場合は、一括表示の原材料に関して、最終商品に占める当該食材の使用割合（配合ベース）を記入すると共に、別途算出根拠が分かる資料（任意様式）を添付すること。

４．高圧加工装置

|  |
| --- |
| （高圧加工に使用する装置名、メーカー名、装置の所在地等を記入し、実際に使用する装置の画像を添付する。） |

５．高圧加工の概要

|  |
| --- |
| （高圧加工の圧力及び処理時間等を記入） |

６．高圧加工により商品にもたらされる効果

|  |
| --- |
| 対象とする作用に応じて、高圧加工による具体的な数値の変化をデータで示すこと。(1)「微生物制御」の場合は、高圧加工により、申請する商品において微生物が制御されていることを示すデータ(2)「食品成分の変化」の場合は、対象とする成分名と、高圧加工により商品においてその成分の量・濃度等が変化していることを示すデータ(3)「物性変化」の場合は、高圧加工による、食品の力学的性質※１が変化していることを示すデータ　　ただし、「食品成分」については、当該成分が「日本人の食事摂取基準」に収載されている食事摂取基準が示された栄養成分※２ではない場合、その成分を人が摂取した場合の効果・影響を説明する資料を添付すること。　　※１　硬度、凝集性、弾性、付着性等※２　「日本人の食事摂取基準（2015年度版）」収載栄養成分　たんぱく質、脂質（脂質、飽和脂肪酸、n-6系脂肪酸、n-3系脂肪酸）、炭水化物（炭水化物、食物繊維）、ビタミン（ビタミンＡ、ビタミンＤ、ビタミンＥ、ビタミンＫ、ビタミンＢ１、ビタミンＢ２、ナイアシン、ビタミンＢ６、ビタミンＢ12、葉酸、パントテン酸、ビオチン、ビタミンＣ）、ミネラル（ナトリウム、カリウム、カルシウム、マグネシウム、リン、鉄、亜鉛、銅、マンガン、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン） |

７．高圧加工による高付加価値化の概要

|  |
| --- |
| （「６．高圧加工により商品にもたらされる効果」を受け、消費者の健康維持・増進のために商品としてどのように付加価値が高まったか記入する。） |

　　※別途説明資料（任意様式）の添付可。